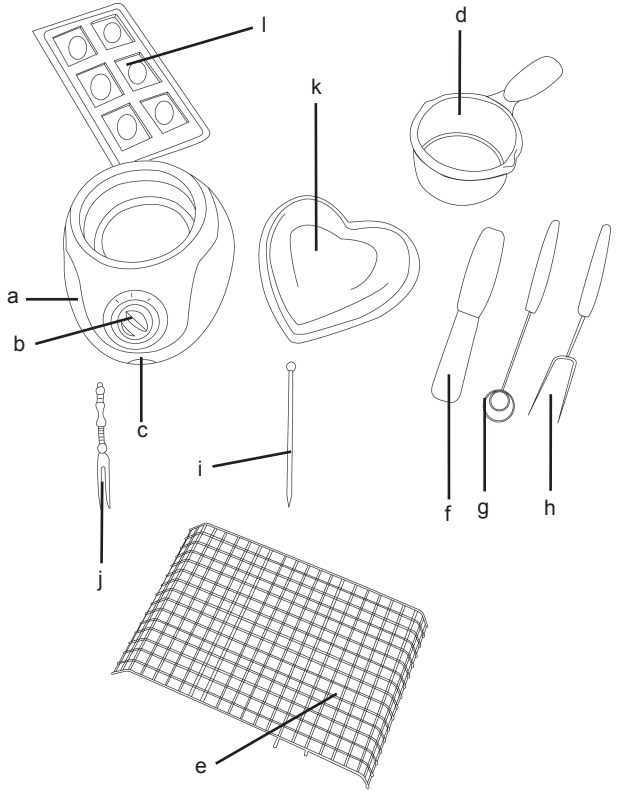
JOCCA

Ref: 4388/43883

ES Manual de instrucciones - Recetas
P Manual de instruções - Receitas
E Instructions manual - Receipes
F Manuel d'instructions - Recettes
D Gebrauchsanweisung - Kochrezepte
NL Gebruiksaanwijzing - Recepten

JOCCA
QUALIMAX INTERNATIONAL Tel. 976 47 98 24

DESCRIPCIÓN/DESCRIÇÃO/DESCRIPTION/ DESCRIPTION/PRODUKTBESCHREIBUNG/ BESCHRIJVING



CHOCOLATERA ELÉCTRICA

AGRADECIMIENTO DE COMPRA

JOCCA, le agradece la confianza depositada en nuestros productos y estamos seguros que quedará completamente satisfecho con cualquiera de estos.

Para atender mejor todas sus dudas y necesidades, el servicio de atención al cliente de **JOCCA**, queda a su plena disposición para solucionar cualquier consulta.

JOCCA
c/ Tarraca, nº12 (PlaZa)
50.197 Zaragoza
Tel: 976 47 98 24

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

a- Base chocolatera
b- Control de temperatura con tres posiciones:
  0 – Apagado
  I – Mantener caliente
  II – Fundir y Calentar
c- Piloto luminoso
d- Cazo
e- Escurridor
f- Espátula
g- Tenedor en espiral para bañar trufas
h- Tenedor plano
i- 10 pinchos de plástico
j- 10 tenedores de plástico
k- Molde grande en forma de corazón
l- 9 moldes pequeños

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

-Estas instrucciones son muy importantes, lea atentamente este manual de instrucciones antes de utilizar el aparato, y guárdelo para posteriores consultas.

-**JOCCA** no se responsabiliza de un uso inadecuado del producto, u otro uso que no estuviera descrito en este manual.

-Antes de utilizar el producto por primera vez, desembale el producto y compruebe que está en perfecto estado, de no ser así, no utilice el aparato y diríjase a **JOCCA** ya que la garantía cubre cualquier daño de origen o defecto de fabricación.

-Este producto solo está indicado para un uso doméstico. No utilizar el aparato en la intemperie. No deje el aparato bajo la exposición de agentes climáticos como la lluvia, nieve, sol, etc., que puedan deteriorar su funcionamiento.

-Este aparato está pensado para que lo usen los adultos. No permita que lo usen personas no familiarizadas con este tipo de producto, personas discapacitadas o niños.

-Antes de conectar el aparato a la red eléctrica compruebe que el cable y el enchufe están en perfecto estado, además compruebe que la tensión indicada en el aparato es válida para su instalación eléctrica.

-Si detecta que el cable de alimentación o el enchufe están dañados, no utilice el aparato ni intente sustituir el cable. Vaya directamente al servicio técnico autorizado de **JOCCA** donde se lo reemplazarán correctamente.

-No sumerja el aparato, ni ninguna parte del aparato en agua u otro líquido.

-Para desenchufar el aparato de la red eléctrica no tire del cable, tire siempre del enchufe.

-Si su aparato ha sufrido una caída o bien ha caído en agua u otro líquido no utilice el aparato ni intente repararlo. Llévelo al servicio técnico de **JOCCA**.

-No mover el aparato cuando este está en funcionamiento, ni toque las partes calientes del aparato, puede provocar daños y quemaduras.

-Nunca deje el cable del aparato colgando ni en contacto con partes calientes.

-Para su seguridad y mejor funcionamiento del aparato utilice siempre accesorios y repuestos de **JOCCA**.

-Asegúrese de que el cazo no está roto ni rajado antes de conectar el aparato.

-Este aparato desprende calor que puede ocasionar quemaduras, tenga precaución.

-Asegúrese de tener las manos secas y estar calzado antes de conectar el aparato a la red eléctrica.

-Nunca llene el cazo por encima de la marca **MAX**.

-Nunca toque las partes metálicas ni las superficies calientes del aparato cuando este esté en funcionamiento.

-No deje el aparato sobre superficies calientes.

-Deje que el aparato se enfríe por completo antes de proceder a su limpieza y almacenamiento.

-El aparato está diseñado exclusivamente para fundir chocolate a una temperatura máxima de 70ºC. No lo utilice para cocinar o esterilizar.

-Caliente chocolate sólo en el recipiente habilitado para ello, el cazo. No caliente directamente en la unidad base de la chocolatera.

-Nunca añada agua al chocolate. Si la masa está muy espesa, caliéntelo de nuevo en la chocolatera. Si está muy líquida, añada un poco más de chocolate troceado o rallado.

-Desenrolle completamente el cable de alimentación para evitar sobrecalentamiento.

-Este aparato sólo se desconectará totalmente cuando se desenchufe de la red eléctrica.

MODO DE EMPLEO

-Coloque la chocolatera en una superficie plana y seca, y el cazo en su emplazamiento.

-Trocee el chocolate en porciones pequeñas y póngalas dentro del cazo.

-Conecte el aparato a la red y ponga el control de temperatura en la posición **II** (fundir el chocolate). El aparato necesita un tiempo de precalentamiento, así que espere un poco hasta que el chocolate comience a fundirse. Remueva de vez en cuando mientras el chocolate está derritiéndose.

-Gire el control de temperatura a la posición **I** para mantener el chocolate caliente y a la posición **0** cuando haya acabado de utilizar la chocolatera.

-Desconecte el aparato cada vez que haya terminado de usarlo.

USO DE LOS MOLDES

ATENCIÓN: Todos los moldes son reutilizables, y se pueden lavar en agua caliente. NO SON APTOS PARA LAVAVAJILLAS.

-Formas que se incluyen: corazón grande, corazones pequeños, estrellas, granos de café, abetos, letras, números y símbolos.

-Los moldes deben estar secos y a temperatura ambiente antes de utilizarlos.

-Trocee y funda el chocolate en la chocolatera.

-Una vez fundido el chocolate por completo, verterlo en los moldes. Utilice la espátula para retirar el exceso de chocolate.

-Deje enfriar el chocolate un tiempo prudencial a temperatura ambiente y luego introdúzcalo en el frigorífico para que termine de enfriarse y quede completamente duro.

-Cuando ya esté duro, presione cuidadosamente los moldes para sacar el chocolate con la forma que usted haya elegido.

LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO

-Después de que haya utilizado la chocolatera, gire el control de temperatura a la posición **0** y desconecte el enchufe de la corriente eléctrica.x

-Deje que el aparato se enfríe lo suficiente como para no quemarse a la hora de limpiarlo.

-Saque el cazo y límpielo con agua caliente y jabón, al igual que los demás accesorios que haya utilizado.

-No sumerja nunca la base de la chocolatera en agua. Límpiela con un paño húmedo.

-EL CAZO Y LOS ACCESORIOS SON DE PLÁSTICO POR LO TANTO NO APTOS PARA EL LAVAVAJILLAS.

-Guarde el aparato en un lugar seguro, seco y a temperatura ambiente.

DATOS TÉCNICOS

220-240V ~ 50Hz 15W

Este aparato está conforme con la directiva 2006/95/CE de Baja Tensión y con la Directiva 2004/108/CE de Compatibilidad Electromagnética.

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE- DIRECTIVA 2002/96/CE

Su producto ha sido diseñado y fabricado con materiales y componentes de alta calidad, que pueden ser reciclados y reutilizados.

Cuando vea este símbolo de una papelera con ruedas tachada junto a un producto, esto significa que el producto está bajo la Directiva Europea 2002/96/CE.

Deberá informarse sobre el sistema de reciclaje local separado para productos eléctricos y electrónicos.

Siga las normas locales y no se deshaga de los productos usados tirándolos en la basura normal de su hogar. El reciclaje correcto de su producto usado ayudará a evitar consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud de las personas.

RECETAS

CREMA DE AVELLANAS

100 gr. de chocolate para cocinar, 20 gr. de mantequilla suave, 250 gr. de crema de avellanas, un poco de miel si se desea.

Trocear y fundir el chocolate en la CHOCOLATERA.

En otro recipiente, vierta el chocolate fundido, añada la crema de avellanas y la mantequilla.

Mezclar bien la masa formada hasta que ésta coja consistencia de crema. Si lo desea añada un poco de miel.

Vierta la mezcla en una jarra limpia y póngala a enfriar en el frigorífico.

"FONDUE DE CHOCOLATE" CON FRUTA

150 gr. de chocolate para cocinar, 1 cucharada de crema, 1 cucharada de mantequilla suave.

Puede utilizar las siguientes frutas: uvas, fresas, arándanos, moras, frambuesas, grosellas, rodajas de plátano, trozos de manzana o pera, nueces, albaricoques, ciruelas, pasas…

Nota: Las frutas deben de estar a temperatura ambiente.

Trocear y fundir el chocolate en la CHOCOLATERA, añadir la crema y la mantequilla. Mezclarlo bien y mantenerlo caliente en la misma chocolatera.

La fruta debe estar madura, limpia y seca (de modo contrario podría diluir la fondue).

Las frutas se insertan en los pinchos para fondue y se sumerjen en el chocolate.

FRUTAS O GALLETAS CUBIERTAS DE CHOCOLATE

200 gr. de cobertura de chocolate (negro o blanco), fruta entera sin trocear, galletas secas o barquillo.

Puede utilizar las siguientes frutas: uvas, fresas, arándanos, moras, frambuesas, grosellas, plátano, manzana, higos frescos, kiwi, frutos secos como dátiles, higos, albaricoques, ciruelas pasas, arándanos, pasas y avellanas.

Nota: Las frutas deben estar a temperatura ambiente.

Trocear y fundir la cobertura de chocolate en la CHOCOLATERA,

dejarlo enfriar. Una vez enfriado, fundirlo de nuevo. Este proceso le da al chocolate una capa brillante.

La fruta debe estar madura, limpia y seca, de lo contrario, la capa de chocolate que añadamos a la fruta no se adherirá correctamente.

Sumerja los trozos de fruta hasta la mitad en el chocolate líquido, póngalos a secar en el escurridor y enfríelos en el frigorífico. Consumir lo antes posible, ya que la fruta se podría estropear.

La fruta bañada de chocolate puede utilizarse para decorar tartas.

MOUSSE DE CHOCOLATE

150 gr. de chocolate para cocinar, 3 huevos, 0,5 l. de crema.

Trocear y fundir la cobertura de chocolate en la CHOCOLATERA.

En otro recipiente, bata los huevos y póngalos al baño maría hasta que la mezcla esté caliente y espumosa. Dejarlo enfriar y batir de nuevo una vez frío.

Añadir la mezcla gradualmente al chocolate fundido y batirlo. Enfriar durante varias horas.

HOJAS DE CHOCOLATE PARA DECORACIÓN DE TARTAS Y POSTRES

100 gr. de cobertura de chocolate, hojas verdes preferiblemente con los nervios pronunciados (ej.: hojas de rosal).

Trocear y fundir la cobertura de chocolate en la CHOCOLATERA.

Lavar previamente las hojas y secarlas completamente.

Sumerjir con cuidado una de las partes de la hoja o aplicar la cobertura de chocolate caliente con un pincel de repostería. Retire el exceso de chocolate y colóquelas en el escurridor con la cara untada de chocolate hacia arriba y déjelas secar a temperatura ambiente 20º C.

Una vez secas, separe cuidadosamente las hojas del chocolate y obtendrá una perfecta hoja de chocolate.

TRUFAS DE MOCA Y RON

200 gr. de chocolate, 100 gr. de mantequilla, 100 gr. de azúcar glaseado, 1 sobre de azúcar de vainilla, 2 cucharadas de moca en polvo, 2 cucharadas de ron, 2 cucharadas de licor de café. Rebozado: mezcla de cacao en polvo y moca en polvo.

Trocear y fundir el chocolate en la CHOCOLATERA.

En otro recipiente mezcle la mantequilla con el azúcar glaseado y la

vainilla.
Añada la moca en polvo, el licor de café y el ron. Mézclelo todo minuciosamente con el chocolate fundido. Enfriar durante toda la noche.
Hacer bolas pequeñas y rebozarlo en la mezcla de cacao y moca en polvo. Guárdelo en un lugar frío y consumirlo lo antes posible.

MAZAPÁN DE CHOCOLATE

250 gr. de cobertura de chocolate negro, 200 gr. de mazapán crudo, 50 gr. aprox. de azúcar glaseado, trozos de fruta acaramelada o trozos de nueces, almendras, etc…

Amase bien el mazapán con el azúcar glaseado.
Con ayuda de un rodillo, estire la masa hasta obtener una lámina de 1cm de grosor. Corte la masa en cuadrados o triángulos.
Trocear y fundir el chocolate en la CHOCOLATERA.
Sumerja completamente los trozos de mazapán en el chocolate fundido, uno por uno. Usando el tenedor plano, sáquelos de uno en uno y colóquelos en el escurridor.
Decore con un trozo de fruta, nuez o almendra y deje secar.

PRALINE DE CHOCOLATE

200 gr. de chocolate para cocinar, 80 gr. de mantequilla suave, 2 yemas de huevo, 1/16 de nata para montar, 50 gr. de cacao en polvo y 50 gr. de nueces picadas.

Trocear y fundir el chocolate en la CHOCOLATERA.
En otro recipiente, mezclar la mantequilla, las yemas de huevo y la nata para montar con el chocolate fundido. Dejarlo enfriar, hacer bolas y rebozarlo en cacao en polvo y/o nuez picada.

CHOCOLATEIRA ELÉCTRICA

AGRADECIMENTO DE COMPRA

A **JOCCA** agradece a confiança depositada na compra do nosso produto e temos a certeza de irá ficar satisfeito com qualquer um dos nossos produtos.
Para atender melhor as suas dúvidas e necessidades, o serviço de atendimento ao cliente da **JOCCA** está à sua inteira disposição para resolver qualquer tipo de consulta.

SERVIÇO DE ATENDIMENTO AO CLIENTE
TEL.: 212 405 662

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

a- Base chocolateira
b- Controlo de temperatura com três posições:
0 – Desligado
I – Mantém o chocolate quente
II – Derrete e aquece
c- Piloto luminoso
d- Recipiente
e- Escorredor
f- Espátula
g- Garfo em espiral para banhar trufas
h- Garfo plano
i- 10 espetos de plástico
j- 10 garfos de plástico
k- Forma grande em forma de coração
l- 9 formas pequena

ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA

-Estas instruções são muito importantes. Leia atentamente este manual de instruções antes de utilizar o aparelho, e guarde-o à mão para posteriores consultas.
-A **JOCCA** não se responsabiliza por uma utilização inadequada do produto, ou qualquer outra utilização que não esteja descrita neste manual.

-Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, desembale o produto e verifique que está em perfeito estado. Caso contrário, não utilize o aparelho e dirija-se à **JOCCA**, visto que a garantia cobre qualquer dano de origem ou defeito de fabrico.

-Este produto só está indicado para uso doméstico. Não utilize o aparelho à intempérie. Não deixe o aparelho exposto a agentes climáticos como chuva, neve, sol, etc.…

-Este aparelho está projectado para ser utilizado apenas por adultos. Não permita que seja utilizado por pessoas não familiarizadas com este tipo de produto, pessoas incapacitadas ou crianças.

-Antes de ligar o aparelho à rede eléctrica, verifique que o cabo e a ficha estão em perfeito estado. Além disso, verifique se a tensão indicada no aparelho é válida para a sua instalação eléctrica.

-Se detectar que o cabo de alimentação, a cavilha ou o adaptador se encontram danificados ou bem caíram em água ou noutro líquido, não utilize o aparelho, nem tente substituir o cabo, a cavilha ou o adaptador. Dirija-se directamente ao serviço técnico autorizado de **JOCCA** onde os podem substituir correctamente.

-Não meta o aparelho nem nenhuma parte do mesmo dentro de água ou outro líquido.

-Para desligar o aparelho da rede eléctrica, não puxe o cabo, puxe sempre a ficha.

-Se o seu aparelho sofreu uma queda ou então caiu água ou outro líquido em cima dele, não o utilize nem tente repará-lo. Leve-o ao serviço técnico da **JOCCA**.

-Não movimente o aparelho quando este estiver a funcionar, nem toque nas partes quentes do mesmo, dado que pode provocar danos e queimaduras.

-Nunca deixe o cabo do aparelho pendurando nem em contacto com partes quentes.

-Para sua segurança e um melhor funcionamento do aparelho, utilize sempre acessórios e peças sobresselentes da **JOCCA**.

-Assegure-se de que o recipiente não está roto nem com fendas antes de ligar o aparelho.

-Este aparelho desprende calor que pode ocasionar queimaduras, tenha precaução.

-Assegure-se de ter as mãos secas e estar calçado antes de ligar o aparelho à rede eléctrica.

-Nunca encha o recipiente acima da marca **MAX**.

-Nunca toque nas partes metálicas nem nas superfícies quentes do aparelho quando estiver em funcionamento.

-Nunca deixe o aparelho sobre superfícies quentes.

-Deixe que o aparelho arrefeça por completo antes de proceder à sua limpeza e armazenamento.

-O aparelho está concebido exclusivamente para derreter chocolate a una temperatura máxima de 70ºC. Não o utilize para cozinhar ou esterilizar.

-Aqueça chocolate apenas no recipiente habilitado para isso. Não aqueça directamente na unidade base da chocolateira.

-Nunca adicione água ao chocolate. Se a massa está muito espessa, aqueça-a de novo na chocolateira. Se está muito líquida, adicione um pouco mais de chocolate em pedaços ou ralado.

-Desenrole completamente o cabo de alimentação para evitar o sobreaquecimento.

-Este aparelho só se desligará totalmente quando for desligado da rede eléctrica.

MODO DE UTILIZAÇÃO

-Coloque a chocolateira sobre uma superfície plana e seca e o recipiente no seu lugar.

-Parta o chocolate em porções pequenas e introduza-as dentro do recipiente.

-Ligue o aparelho à rede e leve o controlo de temperatura à posição **II** (derreter o chocolate). O aparelho necessita um tempo de pré-aquecimento, espere um pouco até que o chocolate comece a derreter. Mexa de vez em quando quando o chocolate estiver a derreter.

-Rode o controlo de temperatura à posição **I** para manter o chocolate quente e à posição **0** quando tiver acabado de utilizar a chocolateira.

-Desligue o aparelho sempre que tiver acabado de o utilizar.

USO DAS FORMAS

ATENÇÃO: Todas as formas são reutilizáveis, e podem lavar-se em água quente. NÃO SÃO APTAS PARA MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA.

-Formas incluídas: coração grande, corações pequenos, estrelas,

grãos de café, abetos, letras, números e símbolos.

-As formas devem estar secas e à temperatura ambiente antes de as utilizar.

-Parta e derreta o chocolate na chocolateira.

-Quando o chocolate estiver derretido por completo, vertê-lo nas formas. Utilize a espátula para retirar o excesso de chocolate.

-Deixe arrefecer o chocolate um tempo prudencial à temperatura ambiente e depois leve ao frigorífico para que acabe de arrefecer e fique completamente duro.

-Quando já estiver duro, pressione cuidadosamente as formas para tirar o chocolate com a forma que tiver escolhido.

LIMPEZA E ARMAZENAMENTO

-Depois de utilizar a chocolateira, rode o controlo de temperatura à posição 0 e desligue a tomada da corrente eléctrica.

-Deixe que o aparelho arrefeça o suficiente como para no se queimar ao limpá-lo.

-Tire o recipiente e limpe-o com água quente e sabão, igual que o resto dos acessórios que tiver utilizado.

-Nunca mergulhe a base chocolateira em água. Limpe-a com um pano húmido.

-O RECIPIENTE E OS ACESSÓRIOS SÃO DE PLÁSTICO PORTANTO NÃO APTOS PARA A MÁQUINA DE LAVAR A LOIÇA.

-Guarde o aparelho num local seguro, seco e à temperatura ambiente.

DADOS TÉCNICOS

220V-240V ~ 50Hz 15W

Este aparelho está conforme a Directiva 2006/95/EC de Baixa Tensão e a Directiva 2004/108/EC de Compatibilidade Electromagnética.

PROTECÇÃO DO MEIO AMBIENTE - DIRECTIVA 2002/96/EC

O seu produto foi desenhado e fabricado com materiais e componentes de alta qualidade, que podem ser reciclados e reutilizados.

Quando vir este símbolo de um caixote do lixo com rodas colado num produto, significa que o produto está conforme a Directiva Europeia 2002/96/EC.

Deverá informar-se sobre o sistema de reciclagem local separado para produtos eléctricos e electrónicos.

Siga as normas locais e não se desfaça dos produtos usados deitando-os ao lixo normal de sua casa. A reciclagem correcta do seu produto usado ajuda a evitar consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde das pessoas.

RECEITAS

CREME DE TORRÃO

100 g de chocolate para cozinhar, 20 g de manteiga derretida, 250 g de creme de avelã, um pouco de mel se se desejar.

Cortar aos bocados e fundir o chocolate na CHOCOLATEIRA.

Noutro recipiente deite o chocolate fundido, junte o creme de avelã e a manteiga. Misturar bem a massa formada até esta ficar com consistência de creme. Se desejar junte um pouco de mel.

Deite a mistura num jarro limpo e coloque a arrefecer no frigorífico.

"FONDUE DE CHOCOLATE" COM FRUTA

150 g de chocolate para cozinhar, 1 colher de natas, 1 colher de manteiga derretida.

Pode utilizar as seguintes frutas: uvas, morangos, mirtilos, amoras, framboesas, groselhas, rodelas de banana, bocados de maçã ou pêra, frutos secos (por ex., nozes), damascos, ameixas, passas…

Nota: As frutas devem estar à temperatura ambiente.

Cortar aos bocados e fundir o chocolate na CHOCOLATEIRA, adicionar as natas e a manteiga. Misturar bem e manter a mistura quente na própria chocolateira.

A fruta deve estar madura, limpa e seca (caso contrário, poderia diluir o fondue).

As frutas inserem-se nos espetos para fondue e metem-se no chocolate.

FRUTA OU BOLACHAS COBERTAS DE CHOCOLATE

200 g de cobertura de chocolate (negro ou branco), fruta inteira sem cortar, bolachas secas ou wafer.

Pode utilizar as seguintes frutas: uvas, morangos, mirtilos, amoras, framboesas, groselhas, banana, maçã, figos frescos, kiwi, frutos secos como tâmaras, figos, damascos, ameixas passas, mirtilos, passas e avelãs.

Nota: As frutas devem estar à temperatura ambiente.

Cortar aos bocados e fundir a cobertura de chocolate na CHOCOLATEIRA e deixá-la arrefecer.

Assim que estiver fria, fundir novamente. Este processo dá ao chocolate uma camada brilhante. A fruta deve estar madura, limpa e seca, caso contrário, a camada de chocolate que adicionarmos à fruta não vai aderir correctamente.

Meta os bocados de fruta até metade no chocolate líquido e ponha-os a secar no escorredouro e coloque-os a arrefecer no frigorífico. Consumir o antes possível, dado que a fruta se pode estragar.

A fruta banhada em chocolate pode utilizar-se para decorar tortas.

MOUSSE DE CHOCOLATE

150 g de chocolate para cozinhar, 3 ovos, litro de natas.

Cortar aos bocados e fundir a cobertura de chocolate na CHOCOLATEIRA.

Noutro recipiente, bata os ovos e coloque-os em banho-maria até ficarem quentes e espumosos.

Deixe arrefecer e bata-os novamente quando estiverem frios. Adicione a mistura gradualmente ao chocolate fundido e bata.

Deixe arrefecer durante várias horas.

FOLHAS DE CHOCOLATE PARA DECORAÇÃO DE TORTAS E SOBREMESAS

100 g de cobertura de chocolate, folhas verdes de preferência com os nervos pronunciados (por ex., folhas de roseira).

Cortar aos bocados e fundir a cobertura de chocolate na CHOCOLATEIRA.

Lavar previamente as folhas e secá-las completamente. Mergulhar com cuidado uma das partes da folha ou aplicar a cobertura de chocolate quente com um pincel de pastelaria.

Retirar o excesso de chocolate e colocar as folhas no escorredouro com a face untada de chocolate virada para cima e deixar secar à temperatura ambiente 20º C +.

Assim que estiverem secas, separe cuidadosamente as folhas do chocolate e fica com uma perfeita folha de chocolate.

TRUFAS DE MOCA E RUM

200 g de chocolate, 100 g de manteiga, 100 g de açúcar glacê, um pacote de açúcar de baunilha, 2 colheres de moca em pó, 2 colheres de rum, 2 colheres de licor de café. Cobertura: mistura de cacau em pó e moca em pó.

Cortar aos bocados e fundir o chocolate na CHOCOLATEIRA.
Noutro recipiente misture a manteiga com o açúcar glacê e a baunilha. Junte a moca em pó, o licor de café e o rum. Misture tudo minuciosamente com o chocolate fundido.
Deixar arrefecer durante toda a noite. Fazer bolas pequenas e cobrir com a mistura de cacau e moca em pó. Guardar em lugar frio e consumir o antes possível.

MAÇAPÃO DE CHOCOLATE

250 g de cobertura de chocolate negro, 200 g de maçapão crua, 50 g aprox. de açúcar glacê, bocados de fruta caramelizada ou bocados de nozes, amêndoas, etc.

Amasse bem a maçapão com o açúcar glacê. Com a ajuda de um rolo, estique a massa até obter uma lâmina de 1 cm. de espessura. Corte a massa aos quadrados ou triângulos.
Cortar aos bocados e fundir o chocolate na CHOCOLATEIRA. Meta os bocados de maçapão no chocolate fundido, um por um. Usando o garfo plano, tire-os um por um e coloque-os no escorredouro. Decore com um bocado de fruta, noz ou amêndoa e deixe secar.

PRALINÉ DE CHOCOLATE

200 g de chocolate, 80 g de manteiga derretida, 2 gemas de ovo, 1/16 de natas para fazer chantilly, 50 g de cacau em pó e 50 g de nozes picadas.

Cortar aos bocados e fundir o chocolate na CHOCOLATEIRA.
Noutro recipiente, misturar a manteiga, as gemas de ovo e as natas para chantilly com o chocolate fundido. Deixar arrefecer, fazer bolas e passar em cacau em pó e/ou noz picada.

ELECTRIC CHOCOLATE MAKER

PURCHASE ACKNOWLEDGEMENT

JOCCA thanks you for the trust placed in the purchase of our product and we are certain that you will always be satisfied with any of our products.

PRODUCT DESCRIPTION

a- Chocolate maker base
b- Three position temperature control:
0 – Off
I – Keeps the chocolate hot
II – Position to melt and heat chocolate
c- Pilot light
d- Pot
e- Drainer
f- Spatula
g- Spiral fork for dipping truffles
h- Flat fork
i- 10 Plastic spikes
j- 10 Plastic forks
k- Large heart-shaped mould
l- 9 small moulds

SAFETY WARNINGS

-These instructions are very important. Please read this instructions manual carefully before using the appliance and keep it at hand to refer to it at any time.
-**JOCCA** declines any responsibility for the improper use of the product, or any other use that is not described in this manual.
-Before using the product for the first time, unpack the product and check that it is in perfect conditions. If not, do not use the appliance and contact **JOCCA**, as the guarantee covers any damage from origin or manufacturing defects.
-This product is only indicated for domestic use. Do not use the appliance outdoors. Never leave the appliance exposed to climatic agents such as rain, snow, sun, etc…

-This appliance is intended to be used only by adults. Do not allow people not accustomed to this kind of appliances, handicapped people or children to use this item.

-Before connecting the appliance to the mains, check that the cable and plug are in perfect conditions. Also check that the voltage indicated on the appliance is valid for your electrical installation.

-If you detect that the power supply cable, the plug or the adaptor are damaged or have fallen into water or any other liquid, do not use the appliance, replace the cable, the plug, or the adaptor. Go directly to the authorised **JOCCA** technical service where they will replace it correctly for you.

-Do not immerse the appliance or any part of it in water or any other liquid.

-Do not pull the cable to unplug the appliance from the mains, always pull from the plug.

-If your appliance has been dropped or fallen into water or any other liquid do not use it or try to repair it. Take it to the **JOCCA** technical service.

-Do not move the appliance when it is in use, or touch the hot parts of the appliance, as this may cause damage and burns.

-Never leave the appliance cable hanging or in contact with hot parts.

-For your safety and for the appliance to work correctly, always use **JOCCA** spare parts and accessories.

-Please make sure that the pot is not broken or cracked before connecting the appliance.

-Please take care: this appliance gives off heat that can cause burns.

-Please make sure that your hands are dry and that you have your shoes on before connecting the appliance to the mains electricity supply.

-Never fill the pot above the **MAX** mark.

-Never touch the metal parts or the hot surfaces of the appliance when it is working.

-Do not leave the appliance on top of hot surfaces.

-Please let the appliance cool down completely before clearing and storing.

-This appliance is exclusively designed for melting chocolate at a maximum temperature of 70ºC. Do not use for cooking or for sterilising.

-Only heat chocolate in the recipient provided for this the pot. Do not heat directly on the chocolate maker base unit.

-Never add water to chocolate. If it is very thick, heat it up again in the chocolate maker. If it is very liquid, add a little more crushed or grated chocolate.

-Completely unroll the power cable to avoid overheating.

-This appliance will be completely switched off when it is unplugged from the mains.

INSTRUCTIONS FOR USE

-Place the chocolate maker on a flat and dry surface and with the pot in place.

-Break up the chocolate into small pieces and place them in the pot.

-Connect the appliance to the mains electricity supply and put the temperature control in position **II** (melt the chocolate). The appliance requires a certain amount of pre-heating time, and consequently you will have to wait a little until such time as the chocolate begins to melt. Stir the same from time to time while the chocolate begins to melt.

-Turn the temperature control to position **I** to keep the chocolate hot, and to position **0** when you have finished using the chocolate maker.

-Please disconnect the appliance when you have finished using the same.

USE OF THE MOULDS

PLEASE NOTE: All the moulds are reusable, and can be washed in hot water. THEY ARE NOT SUITABLE FOR WASHING IN DISHWASHERS.

Shapes that include: large hearts, small hearts, stars, coffee grains, pine trees, letters, numbers and symbols.

-The moulds must be dry and at room temperature before using the same.

-Break up and melt the chocolate in the chocolate maker.

-Once the chocolate is completely melted, pour the same into the moulds. Use the spatula to remove the excess chocolate.

-Let the chocolate cool down for a reasonable amount of time at room temperature and then put it in the refrigerator for it to cool right down and become completely hard.

-When the chocolate is completely hard, press the moulds gently to take the chocolate out in the shape that you have chosen.

CLEANING AND STORAGE

-After having used the chocolate maker, turn the temperature control to the 0 position and disconnect the plug from the electricity supply.

-Let the appliance cool down sufficiently for it not to burn you when you are cleaning the same.

-Remove the pot and clean it with hot water and soap, and do the same with the other accessories that you have used.

-Never submerge the chocolate maker base in water. Clean the same with a humid cloth.

-THE POT AND THE ACCESSORIES ARE MADE OF PLASTIC AND CONSEQUENTLY ARE NOT SUITABLE FOR WASHING IN A DISHWASHER.

-Store the appliance in a safe, dry place at room temperature.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

220V-240V ~ 50Hz 15W

This device conforms to the safety requirements and provisions of directives 2006/95/EC on Low tension devices and 2004/108/EC on Electromagnetic Compatibility.

PROTECTION OF THE ENVIROMENT – DIRECTIVE 2002/96/EC

This product has been designed and manufactured with high quality materials and components that can be recycled and reused.

When you see the symbol of a crossed out litter bin on wheels next to a product, this means that the product conforms to the European Directive 2002/96/EC.

Please obtain information about the local recycling system for electric and electronic products.

Follow the local rules and do not dispose of used products by throwing them in the normal bins at home. Proper recycling of your used product will help avoid negative impacts on the environment and people's health.

RECIPES

HAZELNUT CREAM AS SANDWICH SPREAD

100g cooking chocolate, 20g soft butter, 250g hazelnut cream, a little honey if required.

Melt the chopped chocolate in the CHOCOLATIERE, add the hazelnut cream to the melted chocolate in a separate vessel and mix well with the soft butter until the mixture takes on the consistency of cream. Add a little honey if necessary.

Pour the mixture into a clean jar and store it in the refrigerator.

CHOCOLATE FONDUE WITH FRUIT

150g cooking chocolate, 1 tbs cream, 1 tbs soft butter.

You can used the following fruits: grapes, strawberries, blueberries, blackberries, raspberries, gooseberries, banana slices, pieces of apple or pear, and dried fruits like dates, figs, apricots, prunes, cranberries, raisins and nuts are also useful.

Note: The fruit used should be at room temperature.

Melt the chopped chocolate in the CHOCOLATIERE, add the cream and butter, mix well and keep warm in the CHOCOLATIERE.

The fruit must always be ripe, clean and dry (otherwise this will dilute the fondue). The individual pieces of fruit are speared on skewers and dipped into the chocolate.

CHOCOLATE COATED FRUIT OR BISCUITS

200g dark (or white) chocolate couverture, fruit, dry biscuits or wafers.

You can used the following whole fruits: grapes, strawberries, blueberries, blackberries, raspberries, gooseberries, apple, bananas, fress figs, Cape gooseberries, kiwi, and dried fruits like dates, figs, dried apricots, prunes, cranberries, raisins and nuts.

Note: The fruit should be at room temperature.

Melt the chopped chocolate couverture in the CHOCOLATIERE and allow it to cool. Then, melt it down again. This process gives the chocolate coating a beautiful shine. The fruit must always be ripe, clean and absolutely dry. Otherwise, the chocolate coating will not hold. The fruit can be dusted with a light coating of cornmeal to reduce the effects ofo escaping moisture.

Dip the pieces of fruit in half into the liquid chocolate couverture and allow them to dry well on an draining rack or cool in the refrigerator. Use up quickly! Chocolate coated fruit is also most suitable for the decoration cakes.

MOUSSE AU CHOCOLAT

150g cooking chocolate, 3 whole eggs, 0,5 lt. cream.

Melt the chopped chocolate couverture in the CHOCOLATIERE. After beating the eggs in a separate vessel, put them in a bain-marie until the mixture is warm and frothy. Then, let it cool down and whip again when it has already cooled. Add the mixture to the melted chocolate and gradually fold in the stiffly whipped cream. Keep cool for several hours.

CHOCOLATE LEAVES TO DECORATE CAKES AND DESSERTS

100g of dark chocolate couverture, green leaves with pronounced veins (e.g. rose, vine or laurel leaves).

Melt the chopped chocolate couverture in the CHOCOLATIERE and dip the upper surface of the washed leaves in chocolate or carefully apply a coating of chocolate on one side using a brush. The other side of the leaf must not be coated with chocolate. Wipe off any excess chocolate and place the leaves over the handle of a wooden spoon with the chocolate coated side uppermost and allow them to dry on the draining rack. (Room temperature max. 20º C). Then, peel gently the leaves off the spoon.

MOCHA-RUM TRUFFLES

200g chocolate, 100g butter, 100g icing sugar, 1 sachet of vanilla sugar, 2 tbs instant mocha powder, 2 tbs rum, 2 tbs mocha coffee liqueur, cocoa powder, instant mocha powder.

Melt the chopped cooking chocolate in the CHOCOLATIERE. In a separate vessel, cream the soft butter, icing sugar and vanilla sugar. Add the mocha powder, the rum and the coffee liqueur and thoroughly mix with the melted chocolate. Cool over night.

Make small balls and roll them in a mixture of cocoa powder and instant mocha powder. Store in a cool place and use up quickly!

CHOCOLATE MARZIPAN

250g dark chocolate couverture, 200g raw marzipan, approx, 50g icing sugar, chopped candied fruit or walnut halves, almonds, etc.

Knead the marzipan well with the icing sugar. Then, roll it out to a thickness of 1 cm with a rolling pin and cut it into squares, triangles, etc. Melt the chopped chocolate couverture in the CHOCOLATIERE and dip the cut pieces in chocolate one by one. Transfer them to the draining rack using the flat chocolate-making fork. Finally decorate with a piece of candied fruit or a nut.

CHOCOLATE PRALINES

200g cooking chocolate, 80g soft butter, 2 egg yolks, 1/16 whipping cream (sweet), 50g each of cocoa powder and grated nuts.

Melt the chopped cooking chocolate in the CHOCOLATIERE. In a separate vessel, mix the soft butter, the egg yolks and the whipping cream with the melted chocolate. Allow them to cool down make balls and roll them in cocoa powder and/or in grated nuts.

CHOCOLATIÈRE ÉLECTRIQUE

REMERCIEMENT D'ACHAT

JOCCA tient à vous remercier pour votre confiance en achetant nos produits. Nous sommes sûrs que vous serez satisfaits de votre achat.

DESCRIPTION DU PRODUIT

a- Base chocolatière
b- Contrôle de température avec trois positions:
0- OFF
I- Maintien chaud
II- Fondre et Réchauffer
c- Voyant lumineux
d- Louche
e- Egouttoir
f- Spatule
g- Furchette en spirale pour baigner des truffes
h- Fourchette plate
i- 10 pics en plastique
j- 10 fourchettes de matière plastique
k- Grand moule en forme de coeur
l- 9 petits moules

CONSEILS DE SÉCURITÉ

-Ces instructions sont très importantes. Lisez attentivement ce manuel d'instructions avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour de postérieures consultations.

-**JOCCA** n'est pas responsable d'une inadéquate utilisation du produit ou de tout autre usage non décrit sur ce manuel.

-Avant d'utiliser le produit pour la première fois, retirer l'emballage et vérifiez son état. Si vous observez quelque anomalie, n'utilisez pas l'appareil et veuillez bien vous adresser au service technique de **JOCCA** étant donné que la garantie couvre toutes les anomalies de fabrication et tout autre défaut à l'origine.

-Ce produit est uniquement destiné à l'usage domestique. Ne laissez pas l'appareil à l'extérieur. Ne pas exposer l'appareil à la pluie, ni à la neige, ni au soleil, etc, pour éviter des dysfonctionnements.

-Cet appareil est destiné aux adultes. Ne permettez pas que des personnes non habituées à ce type d'appareils, des personnes invalides ou des enfant l'utilisent.

-Avant de brancher l'appareil, vérifiez que le câble et la prise de courant soient en bon état. Vérifiez également que la tension d'alimentation de votre installation corresponde à celle de l'appareil.

-Si vous observez que le câble d'alimentation ou la prise de courant sont endommagés n'utilisez pas l'appareil essayez pas de le remplacer vous même, veuillez vous adresser au service technique de **JOCCA** où le câble sera remplacé correctement.

-Ne plongez ni l'appareil ni une autre partie de l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide quelconque.

-Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le câble; débranchez toujours sur la prise de courant.

-Si votre appareil a subi une chute ou bien il est tombé dans l'eau ou dans un autre liquide, n'utilisez pas l'appareil ni essayez de le réparer. Veuillez bien vous adresser au service technique de **JOCCA**.

-Ne déplacez pas l'appareil quand il est en fonctionnement, ne touchez pas les parties chaudes de l'appareil, vous pourriez vous brûler.

-Ne laissez jamais le câble de l'appareil pendre ni en être en contact avec les parties chaudes.

-Pour votre sécurité et un bon fonctionnement de l'appareil, utilisez toujours des accessoires et de pièces de rechange de **JOCCA**.

-Assurez-vous que la louche n'est pas cassée ni fissurée avant de brancher l'appareil.

-Cet appareil dégage de la chaleur et peut provoquer des brûlures, manipulez-le avec précautions.

-Azures-vous d'avoir les mains sèches et d'être chaussé avant de brancher l'appareil au réseau électrique.

-Ne remplissez jamais la louche au-dessus de la marque **MAX**.

-Ne touchez jamais les parties métalliques ni les surfaces chaudes de l'appareil quand il est en fonctionnement.

-Ne laissez pas l'appareil sur les surfaces chaudes.

-Attendez que l'appareil soit refroidi complètement avant de procéder sa nettoyage et à stockage.

-L'appareil est conçu exclusivement pour faire fondre du chocolat à une température maximale de 70ºC. Ne l'utilisez pas pour le cuisiner ou le stériliser.

-Mettez le chocolat chaud seulement dans le récipient habilité pour cela, la louche. Ne réchauffez pas directement dans l'unité de base la chocolatière.

-N'ajoutez jamais de l'eau au chocolat. Si la masse est très épaisse, rechauffez-la dans la chocolatière. Si elle est très liquide, ajoutez un peu chocolat en morceau ou coupé.

-Déroulez complètement le câble d'alimentation pour éviter toute surchauffe.

-Cet appareil sera seulement déconnecté totalement quand il sera débranché du réseau électrique.

MODE D'EMPLOI

-Placez la chocolatière sur une surface plate et sèche et, la louche, à son emplacement.

-Divisez le chocolat en des petites portions et placez-les dans la louche.

-Branchez l'appareil au réseau et mettez le contrôle de température dans la position **II** (fondre le chocolat). L'appareil a besoin d'un temps de préchauffage, donc attendez un peu jusqu'à ce que le chocolat commence à fondre. Remuer de temps en temps jusqu'à que le chocolat fonde.

-Tournez le contrôle de température à la position **I** pour maintenir le chocolat chaud et à la position **0** quand il vous souhaiterez utiliser la chocolatière.

-Déconnectez l'appareil chaque fois que vous avez terminé de l'utiliser.

UTILISATION DES MOULES

ATTENTION: Tous les moules sont réutilisables, et ils peuvent être lavés en eau chaude. ILS NE SONT PAS APTES POUR LAVE-VAISSELLE.

-Formes de moules incluses: grand coeur, petits coeurs, étoiles, grains de café, sapins, lettres, nombres et symboles.

-Les moules doivent être secs et à température ambiante avant de les utiliser.

-Divisez et faites fondre le chocolat dans la chocolatière.

-Une fois le chocolat fondu complètement, versez-le dans les moules. Utilisez la spatule pour retirer l'excès de chocolat.

-Laissez refroidir le chocolat un certain temps à température ambiante et ensuite introduisez-le dans le réfrigérateur pour qu'il termine de refroidir et qu' il soit complètement dur.

-Quand il sera dur, pressez soigneusement les moules pour sortir le chocolat avec la forme que vous avez choisie.

NETTOYAGE ET STOCKAGE

-Aprés avoir utilisé la chocolatière, tournez le contrôle de température à la position 0 et débranchez la prise du courant électrique.

-Laissez l'appareil refroidir suffisamment de façon à ne pas vous brûler au moment de le nettoyer.

-Service la louche et le nettoyez avec de l' eau chaude et du savon, tout comme les autres accessoires que vous avez utilisés.

-Ne submergez jamais la base de la chocolatière dans l' eau. Nettoyez-la avec un chiffon humide.

-LA LOUCHE ET LES ACCESSOIRES SONT EN MATIÈRE PLASTIQUE PAR CONSÉQUENT NON APTES POUR LE LAVE-VAISSELLE.

-Gardez l'appareil dans un endroit sûr, sec et à température ambiante.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

220V-240V ~ 50Hz 15W

Cet appareil est conforme à la Directive 2006/95/EC de Baisse Tension et au Directive 2004/108/EC de Compatibilité Électromagnétique.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT - DIRECTIVE 2002/96/CE

Votre produit a été conçu et fabriqué avec des matériaux et des composants haute gamme lesquels pourront être recyclés et réutilisés.

Le pictogramme "poubelle roulante barrée" à côté d'un produit veut dire que le produit est sous la Directive Européenne 2002/96/CE.

Renseignez-vous sur le système de recyclage local séparé pour les produits électriques et électroniques.

Respectez les normes locales et ne jetez pas les produits déjà utilisés dans la poubelle normale de votre foyer. Protégeons l'environnement en recyclant correctement vos produits usagés, ainsi nous éviterons des conséquences négatives pour l'environnement et notre santé.

RECETTES

CRÈME DE NOISETTES

100 GR. de chocolat pour cuisiner, 20 GR. de beurre lisse, 250 GR. de crème de noisette, un peu de miel si vous le souhaitez.

Diviser et faites fondre le chocolat dans la CHOCOLATIERE.

Dans un autre récipient, versez le chocolat fondu, ajoutez la crème de noisette et le beurre.

Mélangez bien la masse formée jusqu'à ce que celle-ci prenne de la consistance en crème. Si vous le souhaitez, ajoutez un peu de miel.

Versez le mélange dans un récipient propre et laissez-le à refroidir dans le réfrigérateur.

"FONDUE de CHOCOLAT" AVEC DES FRUITS

150 GR. de chocolat pour cuisiner, 1 cuillerée de crème, 1 cuillerée de beurre lisse.

Vous pouvez utiliser les fruits suivants: raisins, fraises, mûres, framboises, groseilles, rondelles de banane, morceaux de pomme ou de poire, de noix, de abricots, de prunes, etc.

A noter: Les fruits doivent être à température ambiante.

Diviser et fondre le chocolat dans la CHOCOLATIERE, ajouter la crème et le beurre. Mélangez bien et le tout maintenez-le au chaud dans la même chocolatière. Les fruits doivent être mûrs, propre et secs (dans le cas contraire ils pourraient diluer la fondue).

Piquez les fruits dans les épines pour fondue et baignez-les dans le chocolat.

FRUITS OU GÂTEAUX COUVERTS DE CHOCOLAT

200 gr de couverture de chocolat (noir ou blanc), fruits entiers non coupés, gâteaux secs.

Vous pouvez utiliser les fruits suivants: raisins, fraises, mûres, framboises, groseilles, bananes, pommes, figues fraîches, kiwi, fruits secs comme dattes, figues, abricots, prunes, tu passes et noisettes.

A noter: Les fruits doivent être à température ambiante.

Couper en petits morceaux et faites fondre la plaque de chocolat dans la CHOCOLATIERE, puis laissez refroidir.

Une fois refroidi, faites-le fondre à nouveau. Ce processus donne au chocolat une couche brillante.

Les fruits doivent être mûrs, propres et secs, dans le cas contraire, la couche de chocolat que nous ajoutons aux fruits n'adhérera pas correctement.

Submergez les morceaux de fruits jusqu'à la moitié dans le chocolat liquide, laissez-les sécher sur l'égouttoir et laissez-les refroidir dans le réfrigérateur. Consommez-les le plus la plus rapidement possible, puisque les fruits pourraient être abîmés.

Les fruits baignés de chocolat peuvent être utilisés pour décorer des gâteaux.

MOUSSE AU CHOCOLAT

150 GR. de chocolat pour cuisiner, 3 oeufs, 0.5 l. de crème. Découpez et faites fondre la plaque de chocolat dans la CHOCOLATIERE.

Dans un autre récipient, battez les oeufs et mettez-les au bain marie jusqu'à ce que le mélange soit chaud et écumeux. Laisser refroidir et battez-les de nouveau une fois froid.

Ajouter le mélange progressivement au chocolat fondu puis battez-le. Laissez refroidir pendant plusieurs heures.

FEUILLES DE CHOCOLAT POUR DÉCORATION GÂTEAUX ET DESSERTS

100 GR. de couverture de chocolat, feuilles vertes préférablement avec les nerfs prononcés (ex.: feuilles de rosier).

Diviser et fondre la plaque de chocolat dans la CHOCOLATIERE.

Lavez préalablement les feuilles et laissez-les sécher complètement.

Faitez tremper avec soins une des parties de la feuille ou appliquer la plaque de chocolat chaude avec une brosse de pâtisserie. Retirez l'excès de chocolat et placez-le sur l'égouttoir le côté enduit de chocolat vers le haut et laissez-les sécher à température ambiante 20º C.

Une fois qu'elles sont sèches, séparez soigneusement les feuilles du chocolat et vous obtiendrez une parfaite feuille de chocolat.

TRUFFES AU MOCA ET AU RHUM

200 GR. de chocolat, 100 GR. de beurre, 100 GR. de sucre glace, une enveloppe de sucre de vanille, 2 cuillerées de moca en poudre, 2 cuillerées de rhum, 2 cuillerées de liqueur de café.

Enrobage: mélange de cacao en poudre et moca en poudre.

Coupez en morceaux et faites fondre le chocolat dans la CHOCOLATIERE. Dans un autre récipient mélangez le beurre avec le sucre glace et la vanille. Ajoutez le moca en poudre, la liqueur de café et le rhum.

Mélangez le tout méticuleusement avec le chocolat fondu. Laissez refroidir pendant toute la nuit. Faites des petites boules et le baignez-les dans le mélange de cacao et de moca en poudre.

Conservez-les dans un endroit froid et consommez-les le plus rapidement possible.

MASSEPAIN DE CHOCOLAT

250 GR. de couverture de chocolat noir, 200 GR. de massepain brut, 50 GR. approx de sucre glace, morceaux de fruits caramélisés ou morceaux noix, amandes, etc.

Malaxez bien le massepain avec le sucre glace. Avec l' aide d'un rouleau, étirez la masse jusqu'à obtenir une lame de 1 cm de grosseur.

Découpez la masse en carrés ou en triangles. Coupez et faites fondre le chocolat dans la CHOCOLATIERE. Submergez complètement les morceaux de massepain dans le chocolat fondu, un par un.

En utilisant la fourchette plate, sortez-les un par un et placez-les sur l'égouttoir.

Décorez le tout avec des morceau de fruits, de noix ou d' amande et laissez sécher.

PRALINES AU CHOCOLAT

200 GR. de chocolat pour cuisiner, 80 GR. de beurre lisse, 2 jaunes d'oeuf, 1/16 de crème fraîche, 50 GR. de cacao en poudre et 50 GR. de noix pilées.

Coupez et faites fondre le chocolat dans la CHOCOLATIERE.

Dans un autre récipient, mélanger le beurre, 2 jaunes d'oeuf et la crème fraîche avec le chocolat fondu. Laissez- le refroidir, faites des boulettes et faites-les tremper dans le cacao en poudre et/ou dans les noix pilées.

SCHOKOLADEN SCHMELZGERÄT

VIELEN DANK FÜR IHREN EINKAUF

JOCCA dankt Ihnen für Ihr Vertrauen. Wir sind sicher, dass Sie mit unserem Produkt zufrieden sein werden.

PRODUKTBESCHREIBUNG

a- Auflage des Geräts
b- Temperaturregler mit drei Positionen:
0 – Ausgeschaltet
I – Warm halten
II – Schmelzen und Wärmen
c- Kontrolllampe
d- Kochtopf
e- Sieb
f- Wender
g- Spiralförmige Gabel um Trüffeln zu versenken
h- Flach Gabel
i- 10 Kunstsoff-Spieße
j- 10 Kunstsoff-Gabeln
k- Große Herz-Auflaufform
l- 9 kleine Auflaufformen

SICHERHEITSHINWEISE

-Diese Bedienungsanleitung ist sehr wichtig; lesen Sie sie aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät benutzen, und bewahren Sie sie für eine spätere Einsicht auf.

-**JOCCA** haftet nicht für eine unsachgemäße Benutzung des Geräts oder eine andere als die in dieser Anleitung beschriebene Benutzung.

-Vor der ersten Benutzung des Geräts und nach dem Auspacken bitte überprüfen, ob es sich in einem einwandfreien Zustand befindet. Wenn dies nicht der Fall ist, das Gerät nicht benutzen und **JOCCA** kontaktieren, da die Garantie alle Ausgangsschäden und Herstellungsmängel abdeckt.

-Dieses Produkt ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Das Gerät nicht im Freien benutzen. Das Gerät nicht Regen, Schnee, Sonne etc. aussetzen.

-Dieses Gerät ist für eine Benutzung durch Erwachsene ausgelegt. Außerhalb der Reichweite von Personen, die nicht mit dieser Art von Geräten vertraut sind, von Behinderten oder Kindern aufbewahren.

-Vor dem Anschluss des Geräts an das Stromnetz überprüfen, ob sich das Netzkabel und der Stecker in einwandfreiem Zustand befinden. Außerdem überprüfen, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der Ihrer elektrischen Anlage übereinstimmt.

-Wenn Sie feststellen, dass das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind, das Gerät nicht verwenden und nicht versuchen, das Netzkabel auszuwechseln. Wenden Sie sich direkt an den zugelassenen Kundendienst von **JOCCA**, der es auswechseln wird.

-Das Gerät und seine Bestandteile nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit tauchen.

-Um das Kabel vom Gerät abzuziehen, nie am Kabel, sondern immer am Stecker ziehen.

-Wenn das Gerät auf den Boden oder in eine Flüssigkeit gefallen ist, darf es nicht mehr benutzt werden. Versuchen Sie nicht es selbst zu reparieren, sondern wenden Sie sich an den Kundendienst von **JOCCA**.

-Wenn sich das Gerät in Betrieb befindet, darf es nicht bewegt werden. Nicht die heißen Teile des Geräts berühren, es besteht Verbrennungs- und Verletzungsgefahr.

-Das Netzkabel nicht hängen lassen, es darf die heißen Teile nicht berühren.

-Zu Ihrer Sicherheit und für einen besseren Betrieb des Geräts nur die Zubehörteile und Ersatzteile von **JOCCA** verwenden.

-Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, prüfen Sie, dass der Kochtopf nicht kaputt oder rissig ist.

Dieses Gerät lässt Hitze aus, die Verbrennungen verursachen kann. Seien Sie vorsichtig.

-Bevor Sie das Gerät mit dem Netzanschluss verbinden, achten Sie darauf, dass Ihre Hände trocken sind und dass Sie beschuht sind.

-Befüllen Sie den Kochtopf niemals über die **Z**-Markierung.

-Berühren Sie nie die Metallteile oder heißen Oberflächen des Gerätes wenn es in Betrieb ist.

-Stellen Sie das Gerät nicht auf heißen Oberflächen.

-Lassen Sie das Gerät immer erst auskühlen, bevor Sie es reinigen oder einlagern.

-Das Gerät ist ausschließlich zum Schmelzen von Schokolade bei einer Temperatur von 70 ° C ausgelegt. Verwenden Sie es nicht zum Kochen oder Sterilisieren.

-Schokolade muss ausschließlich erwärmt in dem für dies ermächtigten Behälter; den Kochtopf. Erwärmen Sie nichts direkt auf der Auflage des Schokoladen-Schmelzgeräts.

-Fügen Sie nie Wasser zur Schokolade hinzu. Sollte der Teig zu dick sein, erhitzen sie es nochmals im Schokoladen-Schmelzgerät. Sollte der Teig zu flüssig sein, fügen Sie ein wenig gehackte oder geriebene Schokolade hinzu.

-Rollen Sie das Stromkabel vollkommen aus um eine Überhitzung zu vermeiden.

-Dieses Gerät schaltet sich nur komplett ab, wenn der Stecker herausgezogen wird.

BEDIENUNGSANLEITUNG

-Stellen Sie das Schokoladen-Schmelzgerät auf eine ebene, trockene Fläche und setzen Sie den Kochtopf.

-Schneiden Sie den Schokolade in kleine Stücke und legen Sie sie in den Kochtopf.

-Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an und stellen Sie den Temperaturregler auf Position **II** (Schokolade schmelzen). Das Gerät braucht eine Weile um sich zu erwärmen. Bitte warten Sie bis die Schokolade beginnt zu schmelzen.

-Gelegentlich umrühren während die Schokolade schmilzt.

-Stellen Sie den Temperaturregler auf Position **I** um die Schokolade warm zu halten und auf Position **0** wenn Sie das Gerät nicht mehr benutzen werden.

-Nachdem Sie das Gerät benutzt haben, trennen Sie es vom Stromnetz.

VERWENDUNG DER AUFLAUFFORMEN

ACHTUNG! Alle Auflaufformen sind wiederverwendbar und sie können mit warmem Wasser gewaschen werden. SIE SIND NICHT FÜR DEN GESCHIRRSPÜLER GEEIGNET.

-Enthaltene Auflaufformen: großes Herz, kleine Herze, Sterne, Kaffeebohnen, Tanne, Buchstaben, Zahlen und Symbole.

-Vor dem Gebrauch sollen die Auflaufformen trocken und auf

Raumtemperatur sein.

-Zerschneiden und schmelzen Sie die Schokolade im Schokoladen-Schmelzgerät.

-Sobald die Schokolade geschmolzen ist, es in den Formen zu gießen.

-Sobald die Schokolade geschmolzen ist, gießen Sie die Auflaufformen mit der Schokolade aus. Benutzen Sie den Wender um die überflüssige Schokolade zu entfernen.

-Lassen Sie die Schokolade eine vernünftige Zeit auf Raumtemperatur abkühlen. Stellen Sie sie im Kühlschrank, damit er völlig abgekühlt und hart wird.

-Sobald die Schokolade hart ist, drücken Sie sorgfältig die Auflaufformen um die Schokolade mit dem von Ihnen gewählten Form herauszunehmen.

REINIGUNG UND LAGERUNG

-Nachdem Sie das Gerät benutzt haben, stellen Sie den Temperaturregler auf Position 0 und trennen Sie es vom Stromnetz.

-Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen um Verbrennungen bei der Reinigung zu vermeiden.

-Entnehmen Sie den Kochtopf und reinigen Sie ihn mit warmem Wasser und Seife, sowie die Zubehörteile die Sie verwendet haben.

-Tauchen Sie die Auflage des Schokoladen-Schmelzgeräts nicht ins Wasser. Wischen Sie sie mit einem feuchten Tuch ab.

-DER KOCHTOPF UND DIE ZUGEHÖRTEILE SIND AUS KUNSTSTOFF UND DESHALB SIND SIE NICHT SIE SIND FÜR DEN GESCHIRRSPÜLER GEEIGNET.

-Bewahren Sie das Gerät an einem sicheren, trockenen Ort bei Raumtemperatur.

TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

220-240V ~ 50 Hz 15W

Dieses Produkt ist konform der EU-Richtlinie 2006/95/EC (Niederspannungs-Richtlinie) sowie der EU-Richtlinie 2004/108/EC (Elektromagnetische Verträglichkeit).

UMWELTSCHUTZ, EU-RICHTLINIE 2002/96/EC

Dieses Produkt wurde entwickelt und produziert aus Materialien und Komponenten von hoher Qualität, die recyclingfähig und wiederbenutzbar sind.

Wenn Sie das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne an einem Produkt sehen, bedeutet dies, dass der Artikel gemäß der EU-Richtlinie 2002/96/EC ist. Bitte beachten Sie die Informationen ihrer örtlichen Entsorgungsunternehmen zur Entsorgung von elektrischen oder elektronischen Produkten. Achten Sie die lokalen Vorschriften und entsorgen Sie ihr Gerät nicht im Hausmüll. Eine ordnungsgemäße Entsorgung ihres Produktes hilft dabei die Umwelt zu entlasten und die Gesundheit der Menschen zu schützen.

KOCHREZEPTE

HASELNUSSCREME

100 g Kochschokolade, 20 g Butter, 250 g Haselnusscreme, ein wenig Honig, auf Wunsch.

Die Schokolade zerschneiden und in der SCHOKOLADEN-SCHMELZGERÄT schmelzen.

Die geschmolzene Schokolade in einem anderen Behälter gießen und die Haselnusscreme und die Butter hinzufügen.

Den Teig gut mischen bis die Flüssigkeit eine Creme-Konsistenz bekommt. Nach Wunsch Honig hinzufügen.

Die Mischung in einem sauberen Krug gießen und im Kühlschrank abkühlen lassen.

SCHOKOLADENFONDUE MIT OBST

150 g Kochschokolade, 1 EL Sahne, 1 EL Butter.

Sie können die folgenden Früchten benutzen: Trauben, Erdbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Bananenscheiben, Apfel- oder Birnenspalten, Walnüssen, Aprikosen, Pflaumen, Rosinen ...

Hinweis: Früchte sollten bei Raumtemperatur werden.

Die Schokolade zerschneiden und in der SCHOKOLADEN-SCHMELZGERÄT schmelzen. Sahne und Butter hinzufügen.

Gut mischen und im Schokoladenschmelzgerät warm halten.

Das Obst soll reif, sauber und trocken sein (entgegengesetzt könnte sie die Fondue verdünnen).

Das Obst wird in den Fondue-Spießen eingestochen und die Spießen werden in die Schokolade getaucht.

MIT SCHOKOLADE ÜBERZOGENE FRÜCHTE UND KEKSE

200 g Schokolade-Kuvertüre (zartbitter oder weiß), ganze Früchte, ohne Schneiden, trockene Kekse oder Waffeln.

Sie können die folgenden Früchten benutzen: Trauben, Erdbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Bananen, Äpfel, frische Feigen, Kiwis, getrocknete Früchte wie Datteln, Feigen, Aprikosen, Pflaumen, Preiselbeeren, Rosinen und Haselnüssen.

Hinweis: Früchte sollten bei Raumtemperatur werden.

Die Schokolade zerschneiden und in der SCHOKOLADEN-SCHMELZGERÄT schmelzen. Abkühlen lassen und dann nochmals schmelzen. Dieser Prozess verleiht der Schokolade eine glänzende Schicht.

Das Obst soll reif, sauber und trocken sein (entgegengesetzt könnte die Schokolade nicht richtig an das Obst haften).

Tauchen Sie die Obststücke in die flüssige Schokolade bis die Hälfte. Auf einem Ablaufgitter stellen und im Kühlschrank abkühlen lassen. zum Aushärten für 10 min zurück in die Kälte. Sobald wie möglich essen, da die Früchte beschädigt werden könnten.

Die Schokolade überzogene Früchte können benutzt werden, um Torten zu dekorieren.

SCHOKOLADENMOUSSE

150 g Kochschokolade, 3 Eier, 0,5 l Sahne.

Die Schokolade zerschneiden und in der SCHOKOLADEN-SCHMELZGERÄT schmelzen.

Die Eier in einem anderen Behälter schlagen und in ein Wasserbad stellen bis die Mischung warm und schaumig ist. Abkühlen lassen und nochmals abgekühlt schlagen.

Die Mischung langsam in die geschmolzene Schokolade gießen und schlagen. Mehrere Stunden abkühlen lassen.

SCHOKOLADENBLÄTTER ZUR DEKORATION VON TORTEN UND DESSERTS

100 g Schokolade-Kuvertüre, grüne Blätter vorzugsweise mit ausgeprägten Nerven (z.B. Rosenblätter).

Die Schokolade zerschneiden und in der SCHOKOLADEN-SCHMELZGERÄT schmelzen.

Zuvor die Blätter waschen und völlig trocknen.

Vorsichtig, einer der Teile des Blattes tauchen oder die Warmschokoladenabdeckung mit einem Backpinsel anwenden.

Die überflüssige Schokolade entfernen und die Blätter im Sieb mit dem von Schokolade geschmierten Sicht nach oben stellen und bei Raumtemperatur (20 ºC) trocknen lassen.

Einmal trocken, die Blätter von der Schokolade sorgfältig abziehen um nun ein perfektes Schokoladenblatt zu erhalten.

MOKKA-RUM-TRÜFFELN

200 g Schokolade, 100 g Butter, 100 g Puderzucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 2 EL Mokka-Pulver, 2 EL Rum, 2 EL Kaffeelikör. Glasur: Mischung aus Kakaopulver und Mokkapulver.

Die Schokolade zerschneiden und in der SCHOKOLADEN-SCHMELZGERÄT schmelzen.

Die Butter mit dem Puderzucker und dem Vanillezucker in einem anderen Behälter mischen.

Das Mokkapulver, den Kaffeelikör und den Rum hinzufügen. Alles ausführlich mit der geschmolzenen Schokolade mischen. Die ganze Nacht abkühlen lassen.

Kleine Kugeln machen und sie in der Kakao-Mokka-Mischung wälzen. An einem kühlen ort aufbewahren und sobald wie möglich essen.

SCHOKOLADENMARZIPAN

250 g Schokolade-Kuvertüre (zartbitter), 200 g rohes Marzipan, ca. 50 g Puderzucker, kandierten Fruchtscheiben oder Stücke von Nüssen, Mandeln, etc.

Das Marzipan mit dem Puderzucker gut durchkneten.

Mit Hilfe einer Walze, den Teig zu einer Dicke von 1 cm ausrollen. Den Teig in Quadrate oder Dreiecke schneiden.

Die Schokolade zerschneiden und in der SCHOKOLADEN-SCHMELZGERÄT schmelzen.

Die Marzipanstücke in der geschmolzenen Schokolade völlig tauchen, eins nach dem anderen. Mit Hilfe einer flachen Gabel, die Marzipanstücke eins nach dem anderen herausziehen und im Sieb stellen.

Mit einem Stück Obst, Nüssen oder Mandeln garnieren und trocknen lassen.

SCHOKOLADEN-PRALINE

200 g Kochschokolade, 80 g Butter, 2 Eigelb, 1/16 Schlagsahne, 50 g Kakaopulver und 50 g gehakte Waldnüsse.

Die Schokolade zerschneiden und in der SCHOKOLADEN-SCHMELZGERÄT schmelzen.

Die Butter, die Eigelbe und die Schlagsahne mit der geschmolzenen Schokolade in einem anderen Behälter mischen. Abkühlen lassen, kleine Kugeln machen und sie in Kakaopulver und/oder gehakte Waldnüsse wälzen.

ELEKTRISCHE CHOCOLADESMELTER

HARTELIJK DANK VOOR UW AANKOOP

JOCCA dankt u voor het vertrouwen. Wij zijn er zeker van dat u tevreden zult zijn van ons product.

BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

a- Basis chocoladesmelter
b- Temperatuurregelaar met 3 standen:
  0 – Uit
  I – Warm houden
  II – Smelten en verwarmen
c- Controlelampje
d- Steelpan
e- Lekbakje
f- Spatel
g- Spiraalvork voor het onderdompelen van truffels
h- Platte vork
i- 10 plastic prikkers
j- 10 plastic vorken
k- Grote hartvorm
l- 9 kleine vormpjes

VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

-Deze handleiding is zeer belangrijk. Lees deze volledig door voordat u het apparaat gebruikt, en bewaar de handleiding.

-**JOCCA** is in geen enkel geval verantwoordelijk voor ondeskundig gebruik van het apparaat of voor ander gebruik dan beschreven in deze handleiding.

-Pak het product voor het eerste gebruik uit, en controleer of het product zich in perfecte staat bevindt. Indien dit niet het geval is, dient u het product niet te gebruiken. Neem in dit geval contact op met **JOCCA**, de garantie dekt namelijk alle fabricagefouten.

-Dit product is alleen bedoeld voor thuisgebruik. Gebruik dit apparaat niet buiten. Bescherm het apparaat tegen weersinvloeden zoals

regen, sneeuw, zon enz.

-Dit apparaat is alleen bedoeld om gebruikt te worden door volwassenen. Houdt dit apparaat buiten bereik van personen die dit type apparaat niet kunnen bedienen, gehandicapten of kinderen.

-Controleer, voordat u het apparaat op stroom aansluit, of de kabel en stekker zich in perfecte staat bevinden. Controleer daarnaast of het op het apparaat aangegeven voltage geschikt is voor uw elektriciteitsnet.

-Wanneer u ziet dat de voedingskabel of de stekker beschadigd zijn, gebruik het apparaat dan niet, en probeer niet zelf de kabel te vervangen. Neem direct contact op met een door **JOCCA** geautoriseerde technische dienst, die de defecte onderdelen kan vervangen.

-Dompel het apparaat, of een onderdeel van het apparaat, niet onder in water of een andere vloeistof.

-Trek nooit aan de kabel om de stekker uit het stopcontact te trekken. Trek altijd aan de stekker zelf.

-Mocht uw apparaat in het water of een andere vloeistof zijn gevallen, gebruik het dan niet meer en probeer het apparaat niet te repareren. Breng het apparaat naar de technische dienst van **JOCCA**.

-Verplaats het apparaat niet als deze in werking is en raak de hete delen niet aan: u kunt zich bezeren of branden.

-Zorg ervoor dat de kabel van het apparaat niet in contact kan komen met de hete delen.

-Gebruik voor uw eigen veiligheid en een juiste werking van het apparaat altijd accessoires en onderdelen van **JOCCA**.

-Kijk alvorens het apparaat aan te sluiten na of de steelpan niet kapot of gebarsten is.

Dit apparaat wasemt hitte uit die verbrandingen kan veroorzaken. Wees voorzichtig.

-Zorg ervoor dat uw handen droog zijn en dat u schoenen draagt voordat u het toestel op het lichtnet aansluit.

-Vul de steelpan nooit tot bovenaan het **MAX**-teken.

-Raak de metalen delen noch de warme oppervlakken van het apparaat aan wanneer dit in werking is.

-Laat het apparaat niet op warme oppervlakken staan.

-Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het gaat schoonmaken en opbergen.

-Het apparaat is uitsluitend ontworpen om chocolade op een maximumtemperatuur van 70ºC te laten smelten. Gebruik het niet om te koken of te steriliseren.

-Warm chocolade alleen op in de daarvoor bestemde steelpan. Verwarm de chocolade niet rechtstreeks op de onderkant van de chocoladesmelter.

-Voeg nooit water aan de chocolade toe. Als de massa erg dik is, verwarm het dan opnieuw in de chocoladesmelter. Als de massa erg vloeibaar is, voeg dan wat meer gebrokkelde of geschaafde chocolade toe.

-Rol de voedingskabel volledig uit om oververhitting te voorkomen.

-Dit apparaat wordt pas volledig uitgeschakeld wanneer de stekker uit het stopcontact wordt gehaald.

GEBRUIKSAANWIJZING

-Zet de chocoladesmelter op een vlak en droog oppervlak en de steelplan op zijn plaats.

-Brokkel de chocolade in kleine stukjes en doe ze in de steelpan.

-Sluit het apparaat op het lichtnet aan en zet de temperatuurregelaar in stand **II** (chocolade smelten). Het apparaat heeft een voorverwarmtijd nodig. Wacht dan ook een poosje totdat de chocolade begint te smelten. Roer zo af en toe door terwijl de chocolade smelt.

-Draai de temperatuurregelaar in stand **I** om de chocolade warm te houden en in stand **0** als u klaar bent met de chocoladesmelter.

-Schakel het apparaat telkens na gebruik uit.

GEBRUIK VAN DE VORMEN

OPGELET: Alle vormen zijn herbruikbaar en kunnen met warm water worden afgewassen. NIET GESCHIKT VOOR DE VAATWASSER.

-Vormen waaruit ze bestaan: groot hart, kleine hartjes, sterren, koffiebonen, dennenbomen, letters, cijfers en symbolen.

-De vormpjes moeten droog en op omgevingstemperatuur zijn alvorens ze te gebruiken.

-Brokkel de chocolade en smelt deze in de chocoladesmelter.

-Giet de chocolade, nadat deze volledig gesmolten is, in de vormpjes. Gebruik de spatel om de chocoladeresten te verwijderen.

-Laat de chocolade voldoende tijd op omgevingstemperatuur afkoelen en doe hem daarna in de koelkast zodat hij verder afkoelt en helemaal hard wordt.

-Wanneer de chocolade hard is, dienen de vormpjes voorzichtig inge-

drukt te worden om de chocolade er in de door u gekozen vorm uit te halen.

REINIGEN EN OPBERGEN

-Draai na gebruik van de chocoladesmelter de temperatuurregelaar in stand 0 en haal de stekker uit het stopcontact.
-Laat het apparaat genoeg afkoelen zodat u zich bij het schoonmaken ervan niet verbrandt.
-Verwijder de steelpan en was hem met warm water en zeep af, net als de rest van de accessoires die u heeft gebruikt.
-Dompel de onderkant van de chocoladesmelter nooit onder in water. Maak deze met een vochtige doek schoon.
-DE STEELPAN EN ACCESSOIRES ZIJN VAN PLASTIC EN ZIJN DAAROM NIET GESCHIKT VOOR DE VAATWASSER.
-Bewaar het apparaat op een veilige, droge plaats bij omgevingstemperatuur.

TECHNISCHE GEGEVENS

220-240V ~ 50Hz 15W

Dit apparaat voldoet aan de richtlijn 2006/95/EG over laagspanning en de richtlijn 2004/108/EG over elektromagnetische verdraagzaamheid.

MILIEUBESCHERMING – RICHTLIJN 2002/96/EG

Dit apparaat werd uit hoogwaardige materialen en componenten vervaardigd, die gerecycled en hergebruikt kunnen worden.

Het pictogram van de doorgekruiste vuilniscontainer betekent, dat het apparaat overeenstemt met de Europese richtlijn 2002/96/EG.
Informeer u over uw plaatselijk afvalverzamelpunt voor elektrische en elektronische apparaten. Respecteer de plaatselijke wetgeving en gooi dit product niet bij het huisvuil. Bescherm het milieu, door dit product op milieuvriendelijke wijze te laten vernietigen, om negatieve gevolgen voor het milieu en onze gezondheid te vermijden.

RECEPTEN

HAZELNOOTCRÈME

100 gr smeltchocolade, 20 gr zachte boter, 250 gr hazelnootcrème, desgewenst een beetje honing.
Brokkel de chocolade en smelt deze in de CHOCOLADESMELTER.
Giet de gesmolten chocolade in een ander bakje en voeg de hazelnootcrème en boter toe.
Roer de massa goed door elkaar totdat een stevige crème ontstaat. Desgewenst kunt u een beetje honing toevoegen.
Giet het mengsel in een schone kan en zet deze in de koelkast om af te koelen.

CHOCOLADEFONDUE MET FRUIT

150 gr smeltchocolade, 1 eetlepel room, 1 eetlepel zachte boter.
Het volgende fruit kan gebruikt worden: druiven, aardbeien, bosbessen, bramen, frambozen, aalbessen, plakjes banaan, stukjes appel of peer, noten, abrikozen, kersen, rozijnen, enz.
Opmerking: Het fruit dient op omgevingstemperatuur te zijn.
Brokkel de chocolade en smelt deze in de CHOCOLADESMELTER. Voeg de room en boter toe. Roer het mengsel goed door en houd het in de chocoladesmelter warm.
Het fruit moet rijp, schoon en droog zijn (anders kan het de fondue verdunnen).
Het fruit wordt aan de fondueprikkers gestoken en deze worden in de chocolade gedoopt.

MET CHOCOLADE BEDEKT FRUIT EN KOEKJES

200 gr (witte of pure) chocoladecouverture, ongesneden fruit, droge koekjes of wafels.
Het volgende fruit kan gebruikt worden: druiven, aardbeien, bosbessen, bramen, frambozen, aalbessen, banaan, appel, verse vijgen, kiwi, gedroogde vruchten zoals dadels, vijgen, abrikozen, gedroogde pruimen, rozijnen en hazelnoten.
Opmerking: Het fruit dient op omgevingstemperatuur te zijn.
Brokkel de chocoladecouverture en smelt deze in de CHOCOLADESMELTER. Laten afkoelen. Zodra de couverture is afgekoeld, dient deze opnieuw te worden gesmolten. Door dit proces krijgt de chocolade een

glanzende laag.
Het fruit moet rijp, schoon en droog zijn, anders hecht de laag chocolade niet goed aan het fruit.
Doop de stukjes fruit voor de helft in de vloeibare chocolade. Leg ze in het lekbakje te drogen en laat ze in de koelkast afkoelen. Consumeer het fruit zo snel mogelijk. Anders bederft het namelijk.
Het in chocolade gedompelde fruit kan gebruikt worden om taarten te versieren.

CHOCOLADEMOUSSE

150 gr smeltchocolade, 3 eieren, 0,5 l room.
Brokkel de chocoladecouverture en smelt deze in de CHOCOLADESMELTER.
Klop in een andere schaal de eieren op en verwarm ze au bain-marie totdat het mengsel warm en schuimig is. Laat de opgeklopte eieren afkoelen en klop het eenmaal koude mengsel weer op.
Voeg het mengsel geleidelijk toe aan de gesmolten chocolade en klop het op. Laat meerdere uren afkoelen.

CHOCOLADEBLAADJES VOOR DE VERSIERING VAN TAARTEN EN NAGERECHTEN

100 gr chocoladecouverture, groene blaadjes, bij voorkeur met opvallende nerven (bv.: rozenbladeren).
Brokkel de chocoladecouverture en smelt deze in de CHOCOLADESMELTER.
Was eerste de blaadjes en droog ze goed af.
Doop een van de zijden van het blaadje voorzichtig in de chocolade of breng de warme chocoladecouverture met een keukenkwastje aan. Verwijder de overtollige chocolade en leg de blaadjes met de met chocolade besmeerde kant omhoog in het lekbakje. Laat ze bij een omgevingstemperatuur van 20º C drogen.
Maak de blaadjes voorzichtig los van de chocolade, zodra deze droog is. Zo heeft u een perfect blaadje chocolade.

MOKKA- EN RUMTRUFFELS

200 gr chocolade, 100 gr boter, 100 gr poedersuiker, 1 zakje vanillesuiker, 2 eetlepels mokkapoeder, 2 eetlepels rum, 2 eetlepels koffielikeur. Beslag: meng de cacaopoeder en mokkapoeder.
Brokkel de chocolade en smelt deze in de CHOCOLADESMELTER.
Meng in een andere schaal de boter met de poedersuiker en vanille.
Voeg de mokkapoeder, koffielikeur en rum toe. Roer alles minutieus door de gesmolten chocolade. Laat het mengsel de hele nacht afkoelen.
Maak kleine balletjes en paneer ze met het cacao- en mokkapoedermengsel. Bewaar de truffels op een koele plaats en consumeer ze zo snel mogelijk.

CHOCOLADEMARSEPEIN

250 gr pure chocoladecouverture, 200 gr onbewerkte marsepein, ca. 50 gr poedersuiker, stukjes in karamel gedoopt fruit of stukjes noten, amandelen, o.i.d.
Kneed de marsepein goed met de poedersuiker.
Rol met een deegrol het deeg uit totdat u een laag van 1 cm dik heeft.
Snijd het deeg in vierkantjes of driehoekjes.
Brokkel de chocolade en smelt deze in de CHOCOLADESMELTER.
Doop de stukjes marsepein één voor één volledig in de gesmolten chocolade. Verwijder de stukjes één voor één met behulp van de vork en leg ze in het lekbakje.
Versier ze met een stukje fruit, noot of amandel en laat ze drogen.

CHOCOLADEPRALINE

200 gr smeltchocolade, 80 gr zachte boter, 2 eierdooiers, 1/16 slagroom, 50 gr cacaopoeder en 50 gr fijngehakte noten.
Brokkel de chocolade en smelt deze in de CHOCOLADESMELTER.
Meng in een andere schaal de boter, eierdooiers en slagroom met de gesmolten chocolade. Laat het afkoelen, maak balletjes en paneer ze met de cacaopoeder en/of fijngehakte nootjes.